

加贴标签的作业

前言

加贴标签一词是指使用图表或书面的沟通方式向消费者提供有关产品信息的信息。美国的消费者有权知道购买的是什么样的产品，而加贴标签的目的就是要传达这个信息。民众认为盖上检验章的产品一定达到某些标准，而且是健全、不含杂质而又如实标明。

FSIS 标签控制计划要求产品标签充分提供信息。标签必须让消费者知道产品的名称、产品的成分、含量、製造商、以及如何处理产品以保持其健全性。

标签控制计划要求所有受联邦检查的工厂，都要在产品标签上符合同样的要求，达到相同的标准，以防止不正直的商业行为。

定义

直接容器：

直接容器是盛装产品且直接接触产品的容器。

运输容器：

运输容器是一种盛装充分加贴标签的直接容器之容器，用来包装大批小型的直接容器。

主要展示面：

这是在通常情况下陈列出售商品时最可能向消费者展示的标签部份。

Labeling 加贴标签的作业

信息格：

在主要展示面右边的第一格。

标签应标明的项目

肉类和禽类产品检查规定中有关标签的条款详细规定了肉类和禽类直接容器上的标签应标明的项目，共有以下八项：

1. **产品名称**。如果产品有一定的标准品名，就应该根据标准品名标明产品。如果没有一定的标准，产品名称就应使用该食品所使用的常见或平常的名称。如果没有常见或平常的名称，就应该用如实描述产品的名称。产品名称必须列在主要展示面上。
2. **成分说明**。如果使用两种或多种成分製造而成，就应该列上成分说明。「成分」一词应该列在各成分名称前面，各成分则须依照其在产品调理过程中使用的多寡排列，从最多的到最少的。成分说明必须列在主要展示面或者信息格里。
3. **检验章与工厂代号**。所有产品都根据规定所示、在产品标签加盖官方检验章。检验章应该和样本章完全一样。检验章的大小可以随意，但必须明显展示清楚。检验章上的字体大小及粗黑体也必须与规定所示相同。检验章必须印在主要展示上或者信息格里。
4. **处理方式说明**。包装产品需要特别的处理方式来保持其健全性时，就应该在主要展示面明显地印上如下说明文句：
 - 保持冷藏
 - 保持冷冻
5. **安全处理说明**。任何生的肉类和禽类产品（任何肉类或禽类成分未经完全煮熟

Labeling 加贴标签的作业

-
- 或者不可随即食用的产品)应该在标签上醒目地标明安全处理说明。
6. **净重说明**。产品内容的净重说明应该印在主要展示面。应该准确标明除包装材料后的产品内容数量，不可有不实或误导性文句。净重说明必须印在零售产品主要展示面的下部百分之三十部份。
 7. **署名文句**。企业或製造商、包装厂、或者产品发行商的名称及地址都应该标在标签上规定的地方。可以用「为... 製造」或「由... 发行」来表示。应该在标签上写明企业所在的市、州、和邮递区号。署名文句必须印在主要展示面上或信息格里。
 8. **营养内容格**。所有肉类和禽类产品的标签都应该提供有关营养的统一准确的信息。营养内容格的格式应该如规定所示。规定也预先制定了标准的食用份量、以及哪些营养成分必须要列出、哪些可以随意。规定还明确订明，产品标签如印上任何营养成分、如「低油脂」等等，就应该达到什麼样的要求。